

ニュースガイドNo, 11106

<日本特許・実用新案明細書収録セット>
 *最新の特許情報が満載!

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

食肉加工品の製造方法

[公開編]平成28年(1年間) 73点

	(税込価格)	(本体価格)
全文PDF CD-ROM版(抄録版付)	¥19,440-	¥18,000-
全文紙収録 B5製本版	¥19,440-	¥18,000-
CD-ROM版・B5製本版 一括購入	¥29,160-	¥27,000-

既刊関連セットのご案内

No.	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.	点	(本体価格)
No,11026	登録・公開	食肉加工品の製造方法	平.27	90点	¥19,000
No,10958	"	"	平.26	80点	¥18,000
No,10921	"	"	平.25	78点	¥18,000
No,10850	"	"	平.24	64点	¥16,000
No,10784	公開特許	ハンバーグの製造加工方法	平.18 - 23	78点	¥20,000
No,10012	"	"	平.15-平.17	78点	¥23,400
No,9540B	"	"	平.13-平.14	57点	¥13,100
No,9540A	"	"	平.11-平.12	56点	¥13,100
No,8772	"	"	平.9-平.10	68点	¥26,300
No,10642	"	魚肉ハム・ソーセージ・ハンバーグ	平.13-平.22	70点	¥18,000
No,8989	"	魚肉ハム類の製造加工方法	平.2-平.11	58点	¥23,300
No,10014A	"	ソーセージの製造加工方法と製品	平.11-平.17	66点	¥25,600
No,10014B	"	ソーセージ用ケーシング材料	平.11-平.17	65点	¥25,700
No,10014C	"	ソーセージ製造装置の構造	平.11-平.17	89点	¥34,500
No,10015	"	鶏肉の加工方法と製品	平.7-平.17	128点	¥38,400
No,10011B	"	食用肉改質剤の組成	平.14-平.17	67点	¥23,800
No,10011A	"	"	平.10-平.13	68点	¥23,800
No,10017	"	臓器食品の製造方法	平.7-平.17	96点	¥37,800
No,10912	"	鳥肉の調理加工方法と製品	平.23-平.25	74点	¥20,000

*お申し込み方法...下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com)

お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしおりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

会社名	ご注文内容	
	ニュースガイドNo.	
	CD-ROM版 or B5製本版 or 一括購入	
所属部署名	題名	
		合計 ¥
担当者名	E-mail:	
	TEL:	FAX:
住所:〒		

料金には別途送料がかかります。

食肉加工品の製造方法

No.11106

[公開編] 平成28年(1年間) 73点

CD-ROM版 ¥19,440 B5製本版 ¥19,440 (全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥29,160)

- | | | | |
|---|---------------------------|--|--|
| 1 ガスバリヤコーティングを最適化する方
法 | サン ケミカル ビー・ブイ | 30 調理方法および防汚具 | 牧 勝利 |
| 2 鮮度保持包装体または容器
アクチュエータの動作に合わせ、電気
回路に変換する自動制御回路システ
ム装置。 | 三井化学東セロ株式会社 | 31 食品包装体 | 株式会社クレハ |
| 3 食肉の加熱調理方法および食肉の加
熱調理用調味料 | 高野 光雄 | 32 非加熱食肉製品の製造方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 4 軟質化方法および軟質化動物性食材 | 昭和商事株式会社 | 33 食肉製品及び食肉製品の製造方法 | 米久株式会社 |
| 5 炭火焼き肉類の製造方法。 | イーエヌ大塚製薬株式会社 | 34 ピックル液インジェクタ | 株式会社ヒガシモトキカイ |
| 6 食品衛生方法及び食品製品 | 日本水産株式会社 | 35 尿酸排泄促進組成物及びそれを用い
た飲食物 | 沖縄ハム総合食品株式会
社 |
| 7 スペアリブ製品の製造方法 | バーナード マシューズ リ
ミテッド | 36 原料肉塊の処理方法及びその処理装
置 | 手塚 健太郎 |
| 8 ピックル液 | 伊藤ハム株式会社 | 37 加工食品製造方法、加工食品および
材料の調味処理体 | 合同会社マルカネ |
| 9 食肉又は魚肉製品の品質改良剤 | 旭化成ケミカルズ株式会社 | 38 レバウディオサイドBを含有するステビ
アブレンド | テート アンド ライル イン
グリーディエンツ アメリカズ
エルエルシー |
| 10 食肉入り揚げ蒲鉾及びその製造方法。 | 株式会社A D E K A | 39 ガスバリヤコーティング | サン ケミカル ビー・
ヴィー |
| 11 食添製剤 | 山田 利寛 | 40 うなぎハンバーグの製造方法及びうな
ぎハンバーガーの製造方法 | 増田 諭吉 |
| 12 ケーシングの改質剤、改質方法、改質
されたケーシング、その製造方法およ
びそのケーシングを用いた食肉加工品 | 扶桑化学工業株式会社 | 41 うなぎハンバーグ及びうなぎハンバー
ガー | 増田 諭吉 |
| 13 挽肉加工食品類似の畜肉を使用しな
い加工食品用生地、及び加工食品 | ナガセケムテックス株式会
社 | 42 食品素材の退色を抑制するための包
装体及びその退色抑制方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 14 食肉練り製品の成形用器具及び成形
方法 | 日清オイリオグループ株式
会社 | 43 食品素材の退色を抑制するための包
装体及びその退色抑制方法 | 伊藤ハム株式会社 |
| 15 ミートレス化可能なハンバーグ様食品 | 株式会社大多摩ハム小林
商会 | 44 熟成肉製造方法と熟成管理装置、及
び凍結熟成肉製造方法、並びに低温
管理方法と低温管理装置 | 長崎 浩二 |
| 16 容器詰め生肉の放射線殺菌方法 | 不二製油株式会社 | 45 即席食肉加工品及びその製造方法 | サンヨー食品株式会社 |
| 17 品質改良剤 | 大和製罐株式会社 | 46 鳥を原料とした出汁用食材の製造方
法及び製造された食材 | 株式会社フィールドクropp |
| 18 調味肉の製造方法 | オルガノフードテック株式会
社 | 47 原料肉塊の処理方法及びその装置 | 手塚 健太郎 |
| 19 異種食材を組み合わせた加工食品並
びにその製造方法並びにその製造装
置 | エバラ食品工業株式会社 | 48 新規な発酵食肉製品の製造方法 | 中村 豊郎 |
| 20 パティ成形物 | 大生機設株式会社 | 49 煙香から由来する低風味抗微生物薬 | マステルタステ |
| 21 肉様食感の強い組織状大豆蛋白質素
材 | 石井 圭 | 50 ピックル液注入方法及びその装置 | 手塚 健太郎 |
| 22 新規乳酸菌株及びその乳酸菌株によ
る発酵組成物及び醗酵エキス | 不二製油グループ本社株
式会社 | 51 フライパンで焼いたベーコンの特徴を
備えた調理済みベーコンを加工する方
法およびシステム | スミスフィールド・フーズ、イ
ンコーポレイテッド |
| 23 加工肉製品を調製するための方法及
び組成物 | ゼンブリー インターナショ
ナル リミテッド | 52 消耗品の風味および芳香プロファイル
に影響を及ぼすための方法および組
成物 | インポッシブル フーズ イ
ンコーポレイテッド |
| 24 食品衛生方法及び食品製品 | バーナード マシューズ リ
ミテッド | 53 動物脂肪を含有する嗜好性促進剤 | ヒルズ・ペット・ニュートリシャ
ン・インコーポレーテッド |
| 25 食品用日持ち向上剤および食品の日
持ち向上方法 | 上野製薬株式会社 | 54 セルロースエーテルおよび天然ガムを
含むソーセージ添加剤 | ダウ グローバル テクノロ
ジーズ エルエルシー |
| 26 食肉の熟成方法 | 株式会社さの萬 | 55 非乳配合物 | ケスラー、ウリエル |
| 27 レトルトソーセージの製造方法 | ブリマハム株式会社 | 56 栄養特性および官能特性を向上させ
るための共製品の飲料への含有およ
びその調製 | ペプシコ、インコーポレイ
テッド |
| 28 常温保存可能な鶏がら又は魚のアラの
製造方法 | 幸陽食品株式会社 | 57 ラビオリ類似物及びそのような類似物
を製造するための方法 | ネステク ソシエテ アノニム |

以下16点省略